

## BUSCANDO EL MEJOR TAMAL DEL SUR

- CONDORAY LANZA CONVOCATORIA AL IX CONCURSO GASTRONÓMICO SABORES DE CAÑETE 2015
- *Destacados chefs evaluarán las propuestas presentadas en cinco categorías del certamen*
- *Reconocerán a talentos juveniles de nuestra gastronomía con el premio “Teresa Izquierdo”*
- *Se distinguirá a Elena Panizo de Soler, “La dama del chocolate”*

Expertas tamaleras de Mala, San Vicente de Cañete, San Luis, Pisco, Lunahuaná, Chincha e Ica, se preparan con gran expectativa para competir por el título “El mejor tamal del sur” en el IX Concurso Sabores de Cañete 2015, organizado por el Instituto Condoray, que se realizará el martes 18 de agosto en Cañete.

Tamaleras de más de setenta años que guardan celosamente sus secretos heredados de generación en generación, participarán junto a jóvenes y prometedores talentos en este certamen gastronómico. Cada participante llevará el toque de su sazón, la creatividad y buena mano que caracterizan a estos expertos, en su mayoría mujeres.

El tamal de maíz calentito es infaltable en el desayuno dominguero aunque también suele comerse como primer plato en el almuerzo o simplemente acompañado de un buen café a cualquier hora del día.

Un jurado de lujo será el encargado de evaluar las diferentes propuestas presentadas en cada categoría del concurso. Está integrado por Mitsuharu Tsumura, Flavio Solórzano, Rafael Piqueras, José del Castillo, Óscar Velarde De la Piedra, Elena Santos Izquierdo, Jana Escudero, James Berckemeyer, Mónica Kisic, Daniel Manrique, Nilo Do Carmo, Jhonny Shuller y Javier Wong, entre otros.

### PEJERREY E INSUMOS PERUANOS

En el certamen habrá también categorías para profesionales y estudiantes. Los profesionales competirán con nuevas propuestas culinarias elaboradas con pejerrey -un pescado que constituye una de las riquezas marinas de la zona de Cañete- y la tradicional causa, con sus diversas propuestas.

Los estudiantes de gastronomía presentarán platos y postres creativos preparados con insumos peruanos. El ganador será distinguido con el **“Premio Teresa Izquierdo: talentos juveniles de la cocina peruana”**, instituido por Condoray hace tres años como homenaje a la gran cocinera cañetana.

En el certamen se darán cita jóvenes de universidades y escuelas de gastronomía de Lima y Cañete, así como estudiantes de más de 30 colegios de esta provincia.

### DISTINCIÓN A EMPRENDEDORA Y A AGRICULTORES

En el marco del concurso se distinguirá a **Elena Panizo de Soler, “La dama del chocolate”**, mujer emprendedora que cumple 40 años dedicada a la producción de tejas, chocolates y chocotejas Helena, cuya calidad es reconocida más allá de las fronteras. En 1975, Elena un ama de casa, madre de siete hijos, impulsada por su esposo Jorge, con gran empuje e ilusión, decidió iniciar un negocio casero en Ica, a la que siente como su tierra natal. Hoy su firma se ha consolidado como una de los principales exportadores de chocolates gourmet a Estados Unidos y sus productos llegan a Estados Unidos, Venezuela, Chile, y Colombia.

Condoray también hará un especial reconocimiento a los agricultores de la zona que han impulsado cultivos innovadores como zarzamora, frambuesas y caki; o que han destacado por sus sistemas de riego en la producción de fresa que les ha permitido lograr óptimos resultados en el rico valle de Cañete.

### **ENTREGA DEL TROFEO “LA OLLA DE ORO”**

Igualmente, Melchorita Villanueva Sánchez, quien durante más de 50 años se ha dedicado a promover la cocina tradicional de Lunahuaná recibirá el trofeo “La olla de oro”. Su famosa sopa chola de pavo o la sopa seca y carapulcra de camarones, han deleitado muchos paladares entre ellos el del futbolista Paolo Guerrero.

El concurso se llevará a cabo en la sede del Instituto Condoray como parte de las actividades por la **Semana de Cañete**. Se puede participar en forma individual o en equipo de hasta cuatro integrantes, quienes tendrán 45 minutos para terminar de armar la presentación de su plato en el mismo local antes del fallo del jurado. Serán premiados quienes ocupen los tres primeros lugares en cada categoría.

### **CONCURSO TENDRÁ 5 CATEGORÍAS**

El concurso se realizará a partir de las 10 a.m. y congregará a más de 100 exponentes de la cocina regional divididos en cuatro categorías:

La primera corresponde a quienes trabajan en hoteles, restaurantes o área de alimentos. Ellos concursarán por un plato creativo de “pejerrey y causa”. El concursante trabajará en equipo con su fileteador. El plato se terminará de cocinar delante de los jurados y deberá ir acompañado de un coctel elaborado con frutas de Cañete.

La segunda categoría está dirigida a estudiantes de universidades, institutos superiores y centros de educación técnico-productiva públicos (Cetpro) de la carrera de hostelería. Los participantes competirán por el **“Premio Teresa Izquierdo: talentos juveniles de la cocina peruana”**.

Prepararán un plato de fondo y un postre creativo. Se priorizará el uso de productos originarios del Perú. Tendrán 7 minutos para terminar de preparar, servir y decorar los platos delante del jurado. Luego expondrán brevemente la investigación sobre los productos utilizados. Se calificará tanto la presentación como el conocimiento de la investigación realizada.

### **DULZURAS PERUANAS**

En la tercera categoría dirigida a alumnas de tercero a quinto de secundaria, las concursantes demostrarán sus habilidades en la confección de galletas con harinas de trigo, camote y kiwicha, decoradas y presentadas con originalidad.

El Perú, país dulcero por excelencia tiene una rica tradición de postres que nos preparaban nuestras madres y abuelas o se encontraban en las bodegas del barrio. Muchos de ellos están en proceso de extinción y se deben rescatar por ser parte de nuestra cultura culinaria. Condoray en la cuarta categoría convoca a las mujeres de manos prodigiosas, de todas las edades, que elaboran los tradicionales dulces de convento (maná, bienmesabe, mazapán, yemecillas, limones rellenos, alfajores de chirimoya, bola de oro, ponderaciones, camotillo, etc.) para que desplieguen sus conocimientos y muestren el esplendor de estos deliciosos manjares.

Los participantes presentarán por lo menos tres variedades diferentes de dulces. Se calificará presentación y decoración de la mesa.

En la quinta categoría los concursantes expondrán sus tamales ya elaborados y además tendrán que armar uno delante de los jurados que tendrán la difícil tarea de elegir al “mejor tamal del sur”.

## **PATIO DE COMIDAS**

En esta oportunidad, el Instituto Condoray acondicionará un patio de comidas en el que se venderán platos típicos y postres elaborados por las mujeres que forman parte del Centro de Formación Empresarial de la Mujer (CEFEM) que dirige Condoray. Se puede confirmar la asistencia al teléfono: 581-2476.

Las inscripciones pueden realizarse hasta el 13 de agosto del 2015, en las instalaciones del Instituto Condoray, ubicado en Av. Condoray N° 120. Las personas interesadas pueden consultar: [www.condoray.edu.pe](http://www.condoray.edu.pe), llamar a los teléfonos 581-2476 o escribir al correo: [lguevara@condoray.edu.pe](mailto:lguevara@condoray.edu.pe).

Desde hace 52 años Condoray trabaja al servicio de la promoción humana, social y espiritual de la mujer del valle de Cañete. Entre otras actividades, brinda un programa de capacitación para promotoras rurales, mujeres líderes que impulsan el desarrollo en sus propias comunidades. También ofrece carreras técnicas para jóvenes y cuenta con un Centro de Formación Empresarial para promover la generación de micro empresas. Condoray es una obra corporativa de la Prelatura del Opus Dei en el Perú.

Videos del Concursos de ediciones anteriores se pueden visualizar en:

[https://www.youtube.com/watch?v=DO\\_vD213csk](https://www.youtube.com/watch?v=DO_vD213csk)

[https://www.youtube.com/watch?v=SwRE941yh\\_8](https://www.youtube.com/watch?v=SwRE941yh_8)

## **CONTACTO DE PRENSA:**

Diana Celi, Directora de Prensa de Condoray

Mail: [dceli@speedy.com.pe](mailto:dceli@speedy.com.pe)

RPM: #9446-60704

Celular: 9446-60704.